JAMAİKA USULÜ PUDİNG

60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) kuş üzümü
125 gr vişne reçeli tanesi
125 gr (2/3 su bardağı) kuru kayısı (doğranmış)
1 su bardağı süt
8 sünger keki
Karameli:
240 gr (1 su bardağı) şeker
100 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı su
Kreması:
300 gr (1+1/2 su bardağı) süt
3 çorba kaşığı şeker
1 vanilya çubuğu (2'ye bölünmüş)
2 yumurta
2 yumurtanın sarısı

Kuru üzümleri, kuş üzümlerini, vişne reçeli tanelerini ve doğranmış kuru kayısıları orta boy bir kaseye koyup, üstlerine sütü dökerek, 30 dakika bir kenarda bekletiniz.
Karameli hazırlamak için küçük bir tencereye şekeri ve suyu koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Ateşi hafifçe yükselterek, karameli rengi kahverengimsi olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, karameli 7,5 su bardağı su alan bir kalıba boşaltınız. Kalıbı sağa sola çevirerek, karamelin kalıbın her yanına sıvanmasını sağlayınız. Kalıbı bir kenara bırakınız. Kremasını hazırlamak için, süt ve şekeri orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak, şeker eriyene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, vanilya çubuğunu içine atınız. Sütü ağzı kapalı olarak, 20 dakika bir kenarda bekletiniz.
Orta boy bir kasede yumurtaları ve yumurta sarılarını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, birbirlerine iyice karışana kadar çırpınız.
Sütün bulunduğu tenceredeki vanilya çubuğunu çıkarıp, sütü sürekli çırparak yumurtalı karışıma yediriniz. Karışımı bir kenara bırakınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip, ısıtınız.
Kuru meyveleri sütten çıkarıp kurulayınız. (sütü saklayınız.) Tepeleme 3 çorba kaşığı kuru meyveyi, puding kalıbının dibine serpiniz. Sünger keki dilimlerini ufalayıp 1/4'ünü kuru meyvelerin üstüne serpiştiriniz. Keklerin üstüne 1 çorba kaşığı süt serpiniz. Meyveler ve kekler bitene kadar, aynı biçimde, malzemeyi üst üste döşeyiniz. (Kalan sütü saklayınız.) Hazırladığınız kremayı, kalıptaki malzemenin üstüne eşit olarak dağıtarak dökünüz. Derince bir tepsiyi yarıya kadar sıcak su ile doldurup, kalıbı tepsiye yerleştiriniz. Pudingi fırında 45 dakika, karışım kalıbın kenarlarından hafifçe taşana ve kreması sertleşene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alınız. Kalıbı tepsiden çıkarıp, altını temiz bir bezle kurulayınız. Bir servis tabağını puding kalıbının üstüne koyup, kalıbı ters yüz ediniz. Pudingi servis tabağına aktardıktan sonra, bir kenara bırakınız. Küçük bir kapta, kalan sütü orta ateşte ısıtınız. Süt ısınınca pudingin üstüne dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:63950 • adı:Jamaika Usulü Puding • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 19:10